

# SOLUGEL

Gelatina soluble en frío

ELIMINA LOS TANINOS MOLESTOS

## CARACTERÍSTICAS

- ♦ **SOLUGEL** es una gelatina seleccionada por su **elevada tasa de hidrolización**. Ejerce su acción preferentemente sobre cierto tipo de taninos y polifenoles. Su acción es complementaria a la de otras gelatinas poco hidrolizadas.
- ♦ **SOLUGEL** conlleva una gran **facilidad de empleo**. Es completa e instantáneamente soluble en agua fría, y se añade en el transcurso de un remontado.
- ♦ El gran interés enológico de **SOLUGEL** es debido a su doble acción. **Elimina los taninos y los polifenoles indeseables y permite una buena clarificación** tanto de vinos tintos como blancos o rosados.
- ♦ En vinos blancos o rosados, **SOLUGEL** se utiliza siempre **asociado a tanino (TANIXEL) o gel de sílice (SILISOL)** puesto que estos vinos no son lo suficientemente ricos en adyuvantes de coagulación.
- ♦ En estos dos casos, la adición de **SOLUGEL** resulta aventajosamente completada mediante el uso de bentonita (**ELECTRA** o **GRANULA**) utilizada para la desproteinización. La bentonita deberá añadirse necesariamente los días siguientes a la adición de **SOLUGEL**.
- ♦ Su reactividad con los taninos y su facilidad de empleo confieren a **SOLUGEL** un gran interés para el tratamiento de vinos tintos.

## DOSIFICACIÓN

### En vinos blancos y rosados :

3 a 8 g/hL en función de la intensidad de enturbiamiento o del grado de astringencia.

♦ **Deberán realizarse necesariamente ensayos de clarificación.**

El tratamiento con **SOLUGEL** irá precedido de una adición de tanino, la dosis del cual se calculará en función del contenido en taninos naturales. La media suele ser de 5 a 10 g/hL.

### En vinos tintos :

- ♦ Llevar a cabo ensayos de clarificación.

## MODO DE EMPLEO

- ♦ Disolver **SOLUGEL** en agua fría a razón de 100 g por litro aproximadamente. La solución debe ser muy líquida.
- ♦ Añadir la solución progresivamente con la ayuda de un dosificador de colas (**Dosacol**) y homogeneizar cuidadosamente el vino una vez adicionada.
- ♦ **El gel de sílice (SILISOL)**, utilizado como adyuvante de clarificación, debe añadirse al vino unas horas después de la adición de **SOLUGEL**. En el caso del tanino, por contra, su adición precederá a la de **SOLUGEL**.

## PRESENTACIONES

- ♦ Bolsas de 1 kg - Caja de 15 x 1 kg.
- ♦ Caja de 25 kg.

## CONSERVACIÓN

- ♦ Conservar el envase lleno, sin abrir, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar sano, seco y sin olores.
- ♦ Una vez abierto el envase utilizar el producto rápidamente.